

马凤琴 徐广泽 编著



中国饺子

500种



大连出版社

中国饺子 500种

马凤琴 徐广泽 编著

大连出版社

(辽)新登字 15 号

中国饺子 500 种

马凤琴 编著
徐广泽

大连出版社出版 新华书店经销
(大连市西岗区长白街 42 号) 邮编 116011

大连海事大学印刷厂印刷

开本 850×1168 1/32 字数:328.6 千字 印张:14

1997 年 1 月 第 1 版 1997 年 1 月 第 1 次印刷

印数:1—10 000 册

责任编辑:张绪蒲 责任校对:高 枝

封面设计:李克峻 版式设计:孙德彦

ISBN7-80612-374-1/TS·5

定价:18.00 元

前 言

民以食为天。

我国饮食文化在漫长的历史发展过程中，中华民族以其无与伦比的聪明才智，创造了独特的食品——中国饺子。

饺子在我国经历了漫长的发展岁月，由于历史、地理、习俗和方言的不同，对饺子有许多不同的称呼。在古代曾经称为：“馄饨”、“扁食”、“角子”和“饽饽”，等等。目前，南方一些地区，仍有称饺子为馄饨的。但在目前，饺子和馄饨这两种名称确已代表了两种截然不同的面食制品。

饺子源远流长，大约起源于南北朝时期（公元42~589年），至今至少已有1400多年的历史。北齐颜之推曾说：“今馄饨，形如偃月，天下通食也。”这种偃月形的馄饨很像今日的饺子。由此可见，在北齐时代已有类似今日的饺子问世，并已成为天下通食。在我国新疆吐鲁番阿斯塔那村出土的一座唐代墓葬里，葬品中的木碗里遗有5厘米长的小麦面制做的半月形饺子。这一发现充分说明了在唐代已有吃饺子的习俗。

宋、元时代，饺子称为“角子”。据《东京梦华录》载：汴京市食有水晶角子、煎角子和官府食用的双下驼峰角子，等等。据《武林旧事》记载：临安市食中有诸色角儿。元代忽思慧的《饮膳正要》中有：撒列角儿、蒟萝角儿，等等。所有这些“角子”、“角儿”都是今日饺子的前身。在清平山堂话本《快嘴李翠莲记》中有：“烧卖、扁食有何难，三汤两割我也会。”，其中“扁食”一词即指饺子。目前在山东济南市的饺子仍沿用扁食之称，这就是众所周知的山东名小吃——“济南扁食”。据一些明、清资料所载：“元旦子时，

盛饌周烹如：食扁食，名角子，取更岁交子之意。”由此可知，当时饺子已由一般食品上升为节日食品。人们吃饺子已寓有辞旧迎新、富贵吉祥之意。尤其在北方，饺子作为贺年食品，历来受到人们的普遍重视和喜爱，相沿成俗，一直流传在北国，经久不衰。

饺子的品种花样从明、清时代开始，与日俱增，现已分布在长城内外，大江南北。目前，粗略估算，其主要品种花样约有 600 多种。其加工热制技法已有：煮、蒸、煎、炸等多种。馅料繁多，更是难以详述。其种类按馅料、造型、热制工艺、风味特色、进食方式以及加工形式等来分，概括如图所示。（见图表）

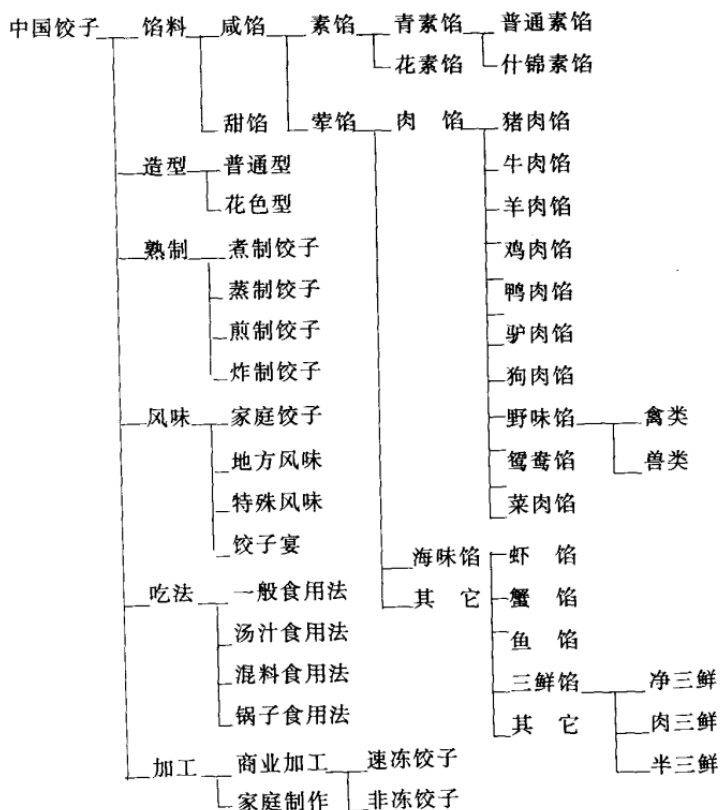
近年来，我国出版界，为了丰富和提高人们生活，出版了大量的饮食菜谱之类的书刊，但有关饺子的专书却难见到。个别书刊虽有介绍，但为数甚少，仅几种而已。兼之出处分散，查找极为不便，同时主要数据不全，工艺欠详，难以照章制作和参考借鉴。因而笔者将历年所积资料加以整理，并参阅一些有关书刊和报章，草成《中国饺子 500 种》一书，以飨读者。

本书内容共分五大部分。第一部分煮制类饺子。本部分含水饺类和汤饺类两类，前者按馅料又分为 5 小类，计有 125 种，后者有 45 种，合计有 170 种；第二部分蒸制类饺子，本部分分成普通型和花型两类，前者按馅料分成 5 小类，计有 128 种，后者有 52 种，合计有 180 种；第三部分煎制类饺子，这部分分为煎制类和煎烤类，前者按馅料分为 4 小类，计有 86 种，后者有 8 种，合计 94 种；第四部分炸制类饺子，分为咸馅和甜馅两类，合计有 35 种；第五部分非麦粉类饺子共两类，合计有 34 种，全书总计饺子共有 500 余种。本书是目前收量最大，编选较全面，分类详尽，查阅方便和具有实用价值的一本专业书。

饺子品种繁多，因有专书介绍，本书仅将其最主要品种选编入第二部分的花型类中。

本书在编选过程中特别注意并力求做到下列几点：

中国饺子分类图



一、本书所收饺子品种力求全面性和代表性。将国内的地方传统风味品种，名师、名店、名牌品种，创新品种和民族品种等尽量选入，并特别注意选编一些家常品种来满足广大群众日常生活之需。

二、本书编选的目的是“用”。因此在原料用量，制作过程皆叙述较详。相似品种，因工艺不同，或用料有某些差异，亦适当选入，以资比较、借鉴，起到举一反三的作用。

三、由于中国饺子源远流长，历史悠久，名家辈出，贡献巨大，为尊重其劳动和增加读者的生活情趣，对名师、名店、名品的情况以及有关掌故传说，凡能收集到的皆作以简要介绍，以其为食品史留下一点点雪泥鸿爪。

草成此书，限于编者的水平，编选不当、挂一漏万和误谬之处在所难免，深望名师、专家和广大读者予以批评指正。

编者

1996年菊月

目 录

第一部分 煮制类饺子

一、水饺类

(一)猪肉馅

1. 济南扁食 (2)
2. 一篓油水饺 (3)
3. 三合园水饺 (4)
4. 猪肉海蛎子水饺 (5)
5. 海派煊馅水饺 (6)
6. 香菜水饺 (7)
7. 虾籽鲜肉水饺 (7)
8. 状元水饺 (8)
9. 小白菜水饺 (9)
10. 梅干菜肉水饺 (10)
11. 猪肉西葫芦水饺 (10)
12. 芹菜水饺 (11)
13. 芹菜馅饺子 (12)
14. 酸菜水饺 (13)
15. 韭菜水饺 (13)
16. 台湾藕馅饺子 (14)
17. 大肉水饺(1) (15)
18. 大肉水饺(2) (16)
19. 青椒水饺(1) (17)
20. 青椒水饺(2) (17)
21. 菜肉水饺 (18)
22. 芸豆水饺 (19)

23. 冬瓜水饺 (20)
24. 鲜肉水饺 (20)
25. 茴香水饺 (21)
26. 人参菠饺 (22)
27. 苦瓜水饺 (23)
28. 蛤蜊馒头 (24)
29. 卷心菜水饺 (25)
30. 黄瓜水饺 (25)
31. 番茄肉馅水饺 (26)
32. 川冬菜水饺 (27)
33. 猪肉菠菜水饺 (27)
34. 平菇水饺 (28)
35. 扁豆水饺 (29)
36. 太极水饺 (30)

(二)牛、羊肉馅

1. 杨巴水饺 (31)
2. 白记水饺 (32)
3. 老边饺子——鸡汤煮饺 ... (34)
4. 回宝珍饺子 (35)
5. 牛肉萝卜水饺 (36)
6. 牛肉西葫芦水饺 (36)
7. 萝卜丝馅饺子 (37)
8. 牛肉海蛎子水饺 (38)
9. 胡萝卜牛肉水饺 (39)

- | | | | |
|-------------|------|-------------|------|
| 10. 牛肉玉兰片水饺 | (40) | 19. 韭菜虾皮饺子 | (63) |
| 11. 牛肉水饺 | (40) | 20. 蟹粉水饺 | (64) |
| 12. 牛肉荸荠水饺 | (41) | 21. 紫蟹韭黄水饺 | (64) |
| 13. 一品羊肉水饺 | (41) | 22. 德发长海味水饺 | (65) |
| 14. 羊肉水饺(1) | (42) | 23. 海参饺子 | (66) |
| 15. 羊肉水饺(2) | (43) | 24. 鱼翅水饺 | (67) |
| 16. 羊肉海蛎子水饺 | (43) | 25. 海肠子水饺 | (67) |
| 17. 白运章水饺 | (44) | 26. 牡蛎水饺 | (68) |
| 18. 茄子羊肉水饺 | (45) | 27. 酸菜海蛎子水饺 | (69) |
| 19. 清真饺子 | (46) | 28. 白菜海蛎子水饺 | (70) |
| 20. 草菇羊肉水饺 | (47) | 29. 墨鱼水饺 | (71) |
| 21. 元宝牛肉水饺 | (47) | 30. 蛤肉水饺 | (71) |

(三)三鲜馅,海味馅

- | | |
|-------------|------|
| 1. 三鲜水饺(1) | (48) |
| 2. 三鲜水饺(2) | (49) |
| 3. 三鲜水饺(3) | (50) |
| 4. 三鲜水饺(4) | (51) |
| 5. 三鲜馅饺子 | (51) |
| 6. 三鲜剥馅饺子 | (52) |
| 7. 鱼肉水饺 | (53) |
| 8. 白鱼水饺 | (54) |
| 9. 丁香鱼饺 | (55) |
| 10. 鱼馅水饺(1) | (55) |
| 11. 鱼馅水饺(2) | (56) |
| 12. 鱼肉馅饺子 | (57) |
| 13. 蓬莱鱼馅水饺 | (58) |
| 14. 虾肉水饺(1) | (59) |
| 15. 虾肉水饺(2) | (60) |
| 16. 虾仁韭菜水饺 | (61) |
| 17. 虾仁韭菜饺 | (61) |
| 18. 虾仁菠菜水饺 | (62) |

(四)其它肉馅

- | | |
|-------------|------|
| 1. 鸳鸯馅饺子(1) | (72) |
| 2. 鸳鸯馅饺子(2) | (73) |
| 3. 鸳鸯馅饺子(3) | (74) |
| 4. 火鸡水饺 | (74) |
| 5. 火鸡肉馅水饺 | (75) |
| 6. 鸭肉水饺 | (76) |
| 7. 鸳鸯水饺 | (77) |
| 8. 兔肉水饺 | (78) |
| 9. 熟肉木耳水饺 | (79) |
| 10. 狗肉水饺 | (80) |
| 11. 芥菜水饺 | (80) |
| 12. 咸水饺 | (81) |

(五)素 馅

- | | |
|-----------|------|
| 1. 素水饺(1) | (82) |
| 2. 素水饺(2) | (83) |
| 3. 清素水饺 | (83) |
| 4. 花素饺子 | (84) |

- | | | | |
|-----------------|-------|---------------|-------|
| 5. 三冬水饺 | (85) | 6. 汉口水饺 | (105) |
| 6. 雪菜冬笋水饺 | (85) | 7. 朱砂水饺 | (106) |
| 7. 南瓜水饺 | (86) | 8. 状元饺 | (107) |
| 8. 豆芽水饺 | (87) | 9. 淮阴小饺 | (108) |
| 9. 番茄水饺 | (87) | 10. 香菇虾肉饺 | (109) |
| 10. 韭菜水饺 | (88) | 11. 冬菇鸡汤饺 | (110) |
| 11. 豆芽韭菜水饺 | (89) | 12. 冬菇鸡饺 | (111) |
| 12. 鸡蛋菠菜水饺 | (89) | 13. 蟹肉水饺 | (112) |
| 13. 素什锦馅饺子 | (90) | 14. 蟹肉饽饽 | (113) |
| 14. 丁香素馅水饺 | (91) | 15. 江万春水饺 | (114) |
| 15. 蚝油水饺 | (92) | 16. 奶汤菠饺 | (115) |
| 16. 三菇水饺 | (92) | 17. 酸汤水饺 | (116) |
| 17. 素萝卜丝水饺 | (93) | 18. 酸辣馄饨饺 | (117) |
| 18. 素三鲜水饺 | (94) | 19. 西安羊肉疙瘩 | (118) |
| 19. 香干白菜水饺 | (94) | 20. 户县辣子疙瘩 | (119) |
| 20. 酱豆腐素水饺 | (95) | 21. 上汤水饺 | (120) |
| 21. 油条青菜水饺 | (96) | 22. 高汤小饺(1) | (122) |
| 22. 香干雪菜水饺 | (97) | 23. 高汤小饺(2) | (123) |
| 23. 菠菜水饺 | (97) | 24. 高汤水饺(1) | (124) |
| 24. 腐竹水饺 | (98) | 25. 高汤水饺(2) | (125) |
| 25. 水晶水饺 | (98) | 26. 三鲜高汤水饺(1) | (126) |
| 26. 鸡冠萝卜水饺 | (99) | 27. 三鲜高汤水饺(2) | (127) |
| 二、汤饺类 | | 28. 高汤金鱼饺 | (128) |
| 1. 温江水饺 | (100) | 29. 鲜菇水饺 | (129) |
| 2. 钟水饺(1)——红油水饺 | (101) | 30. 生肉饽饽 | (130) |
| | (101) | 31. 菜肉饽饽 | (130) |
| 3. 钟水饺(2)——清汤水饺 | (103) | 32. 笋肉饽饽 | (131) |
| | (103) | 33. 木鱼饽饽 | (132) |
| 4. 红油水饺 | (103) | 34. 虾籽饺面 | (132) |
| 5. 将军过桥饺 | (104) | 35. 鱼丸银锭饺 | (134) |
| | | 36. 羊肉汤饺 | (135) |

- | | | | |
|------------------|-------|-------------------|-------|
| 37. 烩扁食 | (136) | 42. 火锅鲜汤小饺 | (142) |
| 38. 五柳鲜鱼饺 | (137) | 43. 火锅白肉水饺 | (143) |
| 39. 虾仁冬菇水饺 | (138) | 44. 三鲜馅酒锅小饺 | (144) |
| 40. 水饺鸭子 | (140) | 45. 高汤火锅水饺 | (144) |
| 41. 翡翠饺炖鸭 | (141) | | |

第二部分 蒸制类饺子

一、通型饺子类

(一)猪肉馅

- | | | | |
|-------------------|-------|------------------|-------|
| 1. 蒸饺(1) | (147) | 22. 灌汤蒸饺 | (164) |
| 2. 蒸饺(2) | (148) | 23. 灌汤蒸面饺 | (165) |
| 3. 蒸饺(3) | (148) | 24. 牟平蒸饺 | (165) |
| 4. 蒸饺(4) | (149) | 25. 老蔡记蒸饺 | (166) |
| 5. 蒸饺(5) | (150) | 26. 鱼香蒸饺 | (167) |
| 6. 蒸饺(6) | (151) | 27. 鸭油蒸饺 | (168) |
| 7. 烫背饺 | (152) | 28. 烫面元宝饺 | (169) |
| 8. 冬瓜饺(1) | (153) | 29. 茴香蒸饺 | (170) |
| 9. 冬瓜饺(2) | (153) | 30. 瘦肉刹馅蒸饺 | (170) |
| 10. 郎午蒸饺 | (154) | 31. 新兴园蒸饺 | (171) |
| 11. 老边蒸饺 | (155) | 32. 山东饺 | (172) |
| 12. 笋肉饺子 | (156) | 33. 滴油蒸饺 | (172) |
| 13. 海派煊馅蒸饺 | (157) | 34. 江城蒸饺 | (173) |
| 14. 翡翠蒸饺 | (158) | 35. 四川饺子 | (174) |
| 15. 青豆蒸饺 | (159) | 36. 淮阳饺子 | (175) |
| 16. 干菜蒸饺(1) | (159) | 37. 猴头蘑蒸饺 | (176) |
| 17. 干菜蒸饺(2) | (160) | 38. 南瓜蒸饺 | (176) |
| 18. 汤冻蒸饺 | (161) | 39. 威海烫面饺 | (177) |
| 19. 大连蒸饺 | (162) | 40. 金钩鲜肉蒸饺 | (178) |
| 20. 月牙饺子 | (163) | 41. 香菇笋干蒸饺 | (179) |
| 21. 果汁肉丁饺 | (163) | 42. 酱爆肉丁饺 | (180) |
| | | 43. 辣酱肉饺 | (180) |
| | | 44. 手捂蒸饺 | (181) |

- | | | | |
|-------------|-------|--------------|-------|
| 45. 烫面饺 | (182) | 12. 蟹菇蒸饺 | (208) |
| 46. 烫面蒸饺 | (183) | 13. 蟹黄灌汤饺 | (208) |
| 47. 小笼蒸饺(1) | (184) | 14. 蟹粉白玉饺 | (209) |
| 48. 小笼蒸饺(2) | (185) | 15. 苏州蟹黄圆笼蒸饺 | (210) |
| 49. 圆笼蒸饺 | (186) | 16. 蒸虾饺 | (211) |
| 50. 原笼蒸饺 | (186) | 17. 双虾蒸饺 | (212) |
| 51. 秦味小笼蒸饺 | (187) | 18. 虾蔬菜饺 | (213) |
| 52. 灌汤小笼包饺 | (188) | 19. 虾仁蒸饺 | (213) |

(二)牛、羊肉馅

- | | | | |
|------------|-------|------------|-------|
| 1. 牛肉蒸饺(1) | (189) | 21. 虾仁肉丁蒸饺 | (215) |
| 2. 牛肉蒸饺(2) | (190) | 22. 虾肉蛋黄饺 | (215) |
| 3. 茄汁牛肉饺 | (191) | 23. 韭菜虾仁蒸饺 | (216) |
| 4. 麻辣牛肉饺 | (192) | 24. 虾仁韭菜蒸饺 | (217) |
| 5. 牛头蒸饺 | (192) | 25. 虾肉小笼蒸饺 | (218) |
| 6. 凤酒牛肉饺 | (193) | 26. 虾肉肉皮蒸饺 | (218) |
| 7. 北洋饺子 | (194) | 27. 虾姜蒸饺 | (219) |
| 8. 圆笼蒸饺 | (195) | | |
| 9. 认一力羊肉蒸饺 | (196) | | |
| 10. 老二位饺子 | (197) | | |

(三)三鲜、海味馅

- | | | | |
|------------|-------|------------|-------|
| 1. 三鲜蒸饺(1) | (198) | 5. 野鸭饺子 | (223) |
| 2. 三鲜蒸饺(2) | (199) | 6. 肫掌蒸饺 | (224) |
| 3. 三鲜蒸饺(3) | (199) | 7. 咖喱蒸饺 | (225) |
| 4. 三鲜蒸饺(4) | (200) | 8. 大汤蒸饺 | (225) |
| 5. 海参蒸饺(1) | (201) | 9. 煊馅蒸饺 | (226) |
| 6. 海参蒸饺(2) | (202) | 10. 三丁蒸饺 | (227) |
| 7. 海参圆笼蒸饺 | (203) | 11. 韭菜蒸饺 | (228) |
| 8. 赣州活鱼饺 | (204) | 12. 花士林蒸饺 | (229) |
| 9. 四黄蒸饺 | (205) | 13. 冬瓜香肠蒸饺 | (230) |
| 10. 蛤蜊蒸饺 | (206) | 14. 西安小笼蒸饺 | (231) |
| 11. 蟹黄蒸饺 | (207) | | |

(四)其它肉馅

- | | |
|----------|-------|
| 1. 贵妃蒸饺 | (220) |
| 2. 栗子鸡蒸饺 | (221) |
| 3. 鸡肉饺子 | (221) |
| 4. 鸡血蒸饺 | (222) |

- | | | | |
|------------------|-------|------------------|-------|
| 15. 水晶蒸饺 | (232) | 4. 一品饺子 | (254) |
| 16. 韭菜羹 | (232) | 5. 一品蒸饺(1) | (255) |
| 17. 细沙饺子 | (233) | 6. 一品蒸饺(2) | (256) |
| 18. 枣泥山药饺 | (234) | 7. 一品蒸饺(3) | (256) |
| 19. 冰糖盐菜蒸饺 | (235) | 8. 四喜蒸饺 | (257) |

(五) 素 馅

- | | | | |
|-------------------|-------|-----------------|-------|
| 1. 素蒸饺 | (236) | 9. 松仁肉饺 | (259) |
| 2. 花素蒸饺 | (237) | 10. 木鱼蒸饺 | (259) |
| 3. 茭白烫面饺 | (238) | 11. 芹香蒸饺 | (260) |
| 4. 三皮蒸饺 | (239) | 12. 核桃蒸饺 | (261) |
| 5. 青菜蒸饺 | (240) | 13. 素香蒸饺 | (262) |
| 6. 长命蒸饺 | (240) | 14. 盍头饺 | (263) |
| 7. 菠菜蒸饺 | (241) | 15. 龙玉面饺 | (265) |
| 8. 麻辣蒸饺 | (242) | 16. 五子登科饺 | (265) |
| 9. 素三鲜饺子 | (242) | 17. 青椒肉米饺 | (266) |
| 10. 素鲜三菇饺 | (243) | 18. 贵妃喜蒸饺 | (267) |
| 11. 三冬蒸饺 | (244) | 19. 乌龙卧雪饺 | (268) |
| 12. 豆腐蒸饺 | (245) | 20. 雪菜冬笋饺 | (269) |
| 13. 四素蒸饺 | (246) | 21. 恭禧发财饺 | (270) |
| 14. 银耳蒸饺(1) | (246) | 22. 龙宫探宝饺 | (271) |
| 15. 银耳蒸饺(2) | (247) | 23. 五叶梅蒸饺 | (272) |
| 16. 荔枝蒸饺 | (248) | 24. 百花朝阳饺 | (273) |
| 17. 茯苓蒸饺 | (248) | 25. 三鲜九龙饺 | (274) |
| 18. 麻酱蒸饺 | (249) | 26. 百花迎宾饺 | (275) |
| 19. 山药饺子 | (249) | 27. 茄汁笋丁饺 | (275) |
| 20. 双菇贡菜蒸饺 | (250) | 28. 金钱鱼肚饺 | (276) |
| | | 29. 怪味蒸饺 | (277) |
| | | 30. 马蹄蒸饺 | (278) |

二、花型饺子类

- | | | | |
|----------------|-------|-----------------|-------|
| 1. 四喜饺 | (251) | 31. 虾球蒸饺 | (279) |
| 2. 全鸭四喜饺 | (252) | 32. 八宝拜寿饺 | (279) |
| 3. 四色方饺 | (253) | 33. 金豆娇鸭饺 | (280) |
| | | 34. 清香枸杞饺 | (281) |

- | | | | |
|-----------------|-------|------------------|-------|
| 35. 玫瑰蒸饺 | (282) | 44. 双鱼戏虾饺 | (290) |
| 36. 佛手蒸饺 | (283) | 45. 清宫芙蓉饺 | (291) |
| 37. 五仁蒸饺 | (284) | 46. 鸭肉蒸饺 | (292) |
| 38. 姜汁蒸饺 | (285) | 47. 花边鲜肉饺 | (293) |
| 39. 蛋黄干贝饺 | (285) | 48. 肥鸭油菜蒸饺 | (293) |
| 40. 素四方饺 | (286) | 49. 生面圆笼蒸饺 | (294) |
| 41. 鸡冠蒸饺 | (287) | 50. 梅花圆笼蒸饺 | (295) |
| 42. 御膳墨珠饺 | (288) | 51. 梅花蒸饺 | (296) |
| 43. 鲜虾双味饺 | (289) | 52. 飞燕蒸饺 | (297) |

第三部分 煎制类饺子

一、煎制类

(一)猪肉馅

- | | | | |
|------------------|-------|-------------------|-------|
| 1. 王麻子锅贴 | (300) | 18. 锅烙 | (314) |
| 2. 保定锅贴饺子 | (301) | 19. 锅饺 | (315) |
| 3. 顺香居锅贴饺 | (302) | 20. 猪肉豆芽锅贴 | (316) |
| 4. 鲜肉锅贴 | (303) | 21. 猪肉茴香锅贴 | (317) |
| 5. 金春锅贴 | (304) | 22. 猪肉黄瓜锅贴 | (317) |
| 6. 焖饺子 | (305) | 23. 雪菜锅贴 | (318) |
| 7. 韭黄馅锅贴 | (306) | 24. 猪肉元白菜锅贴 | (318) |
| 8. 鸡汁锅贴 | (307) | 25. 猪肉大葱锅贴 | (319) |
| 9. 鸡蛋锅贴 | (308) | 26. 猪肉酸菜锅贴 | (320) |
| 10. 大肉锅贴饺 | (309) | 27. 刹馅锅贴 | (320) |
| 11. 豆角锅贴 | (310) | 28. 猪肉鲜菇锅贴 | (321) |
| 12. 猪肉茄子锅贴 | (310) | 29. 冬菜锅贴 | (322) |
| 13. 芹菜锅贴 | (311) | 30. 猪肉韭菜锅贴 | (323) |
| 14. 猪肉锅贴 | (312) | 31. 猪肉西葫芦锅贴 | (323) |
| 15. 油煎饺 | (312) | 32. 猪肉冬瓜锅贴 | (324) |
| 16. 猪肉南瓜锅贴 | (313) | 33. 生煎锅贴饺 | (325) |
| 17. 香菜锅贴 | (314) | 34. 京都锅贴饺 | (326) |
| | | 35. 煎熟饺 | (326) |
| | | 36. 猪肉胡萝卜锅贴 | (327) |

37. 南通火饺 (328) 13. 口蘑蟹黄锅贴 (350)
38. 猪肉土豆锅贴 (328)
39. 河南锅贴 (329)

(二)牛、羊肉馅

1. 清真锅贴(1) (330)
2. 清真锅贴(2) (330)
3. 牛肉锅贴 (331)
4. 锅贴(1) (332)
5. 锅贴(2) (333)
6. 牛油煎饺子 (333)
7. 牛肉西葫芦锅贴 (334)
8. 羊肉锅贴(1) (335)
9. 羊肉锅贴(2) (336)
10. 延安锅贴 (336)
11. 水煎饺 (337)
12. 羊肉煎饺 (338)
13. 羊肉冬瓜锅贴 (338)
1. 狗肉锅贴 (350)
2. 鸳鸯锅贴 (351)
3. 十锦锅烙 (352)
4. 三丝锅贴 (353)
5. 虾皮黄瓜锅贴 (354)
6. 三丁锅贴 (355)
7. 肉松锅贴 (355)
8. 番茄锅贴 (356)
9. 锅烙 (357)
10. 烙韭菜篓 (357)
11. 芥菜锅贴 (358)
12. 萝卜丝锅贴 (359)
13. 火腿锅贴 (360)
14. 蒸食炸 (360)
15. 素锅贴 (361)

(三)三鲜、海味馅

1. 三鲜锅贴(1) (339)
2. 三鲜锅贴(2) (340)
3. 三鲜锅贴(3) (341)
4. 三鲜锅贴(4) (342)
5. 三鲜锅贴(5) (343)
6. 海三鲜锅贴 (344)
7. 肉三鲜锅贴 (345)
8. 虾米饺 (346)
9. 鱼馅锅贴 (347)
10. 蟹锅贴 (347)
11. 生蟹锅贴 (348)
12. 全蟹锅烙 (349)
16. 花素锅贴 (362)
17. 素青菜锅贴 (363)
18. 豆腐锅贴 (364)
19. 椒油锅贴 (364)
20. 薄荷饺子 (365)
21. 鸡肉锅贴 (366)

二、煎烤类

1. 叉烧烤酥饺 (367)
2. 咖喱牛肉饺 (368)
3. 酥皮椰丝饺 (368)
4. 苜蓿肉锅贴 (369)
5. 桂花松酥饺 (370)
6. 豆沙小鸡饺 (371)

7. 叉烧烤饺 (371) 8. 薄荷饺子 (372)

第四部分 炸制类饺子

一、咸味类

(一) 面皮类

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. 菜角 (374) | 1. 炸酥饺(1) (388) |
| 2. 烫面炸饺 (375) | 2. 炸酥饺(2) (389) |
| 3. 炸烫面饺 (376) | 3. 三冬酥饺 (389) |
| 4. 咖喱酥饺 (377) | 4. 鲜栗鸡酥饺 (390) |
| 5. 猪肉炸饺 (378) | 5. 咖喱鸡粒饺 (391) |
| 6. 香鸭酥饺 (378) | 6. 火腿萝卜丝饺 (392) |
| 7. 盒饺 (379) | 7. 狗肉酥饺 (393) |
| 8. 沙木波萨 (380) | 8. 酥皮葱饺 (393) |
| 9. 鸡冠炸饺 (381) | 9. 酥炸百花饺 (394) |
| 10. 舟山虾饺 (381) | 10. 咖喱饺 (395) |
| 11. 牛肉炸饺 (382) | 11. 蜂巢饺 (396) |
| 12. 油炸元宝饺 (383) | 12. 烤鸭酥饺 (397) |
| 13. 鲜肉火腿饺 (383) | 13. 萝卜丝酥饺 (398) |
| 14. 酥皮脆饺 (384) | |
| 15. 韭黄盒饺 (385) | |
| 16. 炸小饺子 (386) | |
| 17. 火腿炸饺 (387) | |

二、甜味类

- | |
|---------------------|
| 1. 烫面炸饺 (398) |
| 2. 张口酥饺 (399) |
| 3. 花边饺 (400) |
| 4. 雪饺 (401) |
| 5. 红白饺子 (401) |

(二) 酥皮类

第五部分 非麦粉类饺子

一、其它粉类

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. 牛肉扳饺子 (404) | 5. 地道水角 (407) |
| 2. 米饺 (405) | 6. 炸藕饺 (408) |
| 3. 萝卜米饺 (405) | 7. 清明艾饺 (409) |
| 4. 三河米饺 (406) | 8. 酥炸咸水饺 (410) |
| | 9. 豆沙油饺 (411) |

- | | | | |
|-------------------|-------|-----------------|-------|
| 10. 蟹黄水晶饺 | (412) | 2. 鱼皮蟹黄饺 | (422) |
| 11. 鲜肉澄粉饺 | (413) | 3. 客家鱼饺 | (423) |
| 12. 火腿三鲜澄粉饺 | (413) | 4. 鳝鱼饺子 | (424) |
| 13. 薄皮鲜虾饺 | (414) | 5. 鲜虾煎蛋饺 | (424) |
| 14. 信丰萝卜饺 | (415) | 6. 虾皮蒸饺 | (425) |
| 15. 花边鲜肉饺 | (417) | 7. 鸳鸯饺 | (426) |
| 16. 薯面萝卜饺 | (417) | 8. 芙蓉藿香饺 | (427) |
| 17. 荞麦蒸饺 | (418) | 9. 捶料紫米鸡饺 | (428) |
| 18. 荞面鸡火饺 | (419) | 10. 土豆饺 | (429) |
| 19. 玉米面蒸饺 | (420) | 11. 荔浦芋角 | (430) |
| 20. 玉米佛手饺 | (420) | 12. 炸芋头角 | (431) |
| 二、非粉类 | | 13. 秦岭板栗饺 | (432) |
| 1. 潮汕鱼饺 | (421) | 14. 玻璃羊肉饺 | (432) |